
Kwaśna zupa rybna

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1561 razy.

1 kg różnych ryb (ale może być tylko lin, z którego zupa jest najsmaczniejsza)

1 l zsiadłego mleka lub maślanki

pół szklanki posiekanych

zielonych pędów ozimego żyta

sól

Ryby oczyścić, sprawić i opłukać, większe pokrajać w dzwonka. Włożyć je do 1,5 l gorącej wody, osolić i ugotować. Miękkie ryby wyjąć, do wywaru włożyć posiekane pędy żyta i zagotować. Energicznie mieszając wlewać powoli kwaśne mleko, albo maślanekę, jeszcze chwilę podgrzewać na ogniu, ale nie gotować. Włożyć dzwonka ugotowanej ryby. Podawać z pieczonymi lub gotowanymi ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD